

BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE PESCADO COMO CAPACITAÇÃO PARA MANIPULADORES DE PESCADO DE SANTARÉM, PARÁ, BRASIL

Geane Pinto FEITOSA¹; Graziella Vivine Gonçalves de Matos SILVA¹; Marcos José de Freitas LIMA¹; Gutemberg Alexandre Marinho de SOUSA¹; Iverpaula Costa Moya da SILVA¹; Keid Nolan Silva SOUSA²

¹Instituto de Ciências e Tecnologia das Águas, Universidade Federal do Oeste do Pará

²Universidade Federal do Oeste do Pará

*email: feitoza.ictaufopa@gmail.com

Recebido em 26/02/2017

Resumo - A condição do pescado vendido em feiras e mercados de Santarém virou notícia na mídia local, de forma preocupante, quanto à questão de segurança alimentar para a população, que faz o consumo e até mesmo para quem trabalha com a manipulação do mesmo. O Projeto de Extensão Pesqueira REDE-ACQUAPACITA/UFOPA busca propiciar o papel social da Universidade, desenvolvendo ações que venham reduzir o impacto gerado pela falta de informação e oportunidade, quanto à solução de questões ambientalmente e socialmente preocupantes. O objetivo desse projeto de extensão foi considerar as condições atuais da qualidade dos pescados vendidos em Santarém, buscando capacitar, através do Curso de Boas Práticas na Manipulação de Pescado, os manipuladores de pescados das principais feiras e mercados de Santarém, através do levantamento teórico quanto às condições de saúde pública, considerando os princípios técnicos da Organização Mundial da Saúde. A metodologia foi realizada de forma participativa, buscando o conhecimento de todos os sujeitos envolvidos, de maneira dialógica, através de contato direto em reuniões realizadas por órgãos do governo com representantes dos manipuladores de pescado de Santarém, no período de fevereiro a agosto de 2016, além da entrega de Cartilhas sobre as Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. O papel da extensão, nesse processo, é contribuir para corrigir negligências através de capacitações, sendo possível garantir os princípios da segurança alimentar, protegendo a saúde do consumidor e do fornecedor, além de alertar quanto aos perigos que podem encontrar; fornecendo uma proposta com ajustes às condições necessárias para a capacitação das atividades de manipulação

Palavras-Chave: Comercialização de Pescado, Extensão Pesqueira, Manipulação, Segurança Alimentar

GOOD PRACTICES IN THE HANDLING OF FISH AS A TRAINING FOR FISH HANDLERS OF SANTARÉM, PARÁ, BRAZIL

Abstract - The condition of fish Sold at fairs and markets in Santarém became news in the local media concerning the issue of food safety for the population that consumes and even for those who work with the manipulation of it. The REDE-ACQUAPACITA / UFOPA Fisheries Extension Project, seeks to develop the social role of the University, developing actions that will reduce the impact of generated by the lack of information and opportunity solution to environmental issues and socially worrisome. The purpose of this extension project was to consider the current conditions of quality of fish sold in Santarém, seeking to train through the Course of Good Practices in Fish Handling, the fish handlers of the main fairs and markets of Santarém, through the theoretical survey regarding public health conditions, considering the technical principles of the World Health Organization. The methodology was carried out in a participative way seeking

knowledge of all subjects involved, in a dialogical way, through direct contact in meetings carried out by government bodies with representatives of fish handlers of Santarém from February to August 2016, besides the delivery of Booklets on Good Food Handling Practices. The role of extension in this process is to contribute to correcting negligence through training, guaranteeing the principles of food safety, protecting the health of the consumer and the supplier, besides warning about the hazards they may encounter; providing a proposal with adjustments conditions for capacity building of manipulation activities.

Keywords: Fish Marketing, Fishing Extension, Manipulation, Food Safety

INTRODUÇÃO

A Lei Orgânica da Segurança Alimentar e Nutricional (Lei nº 11.346/2006) define segurança alimentar como: “a realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras da saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis” (FAO, 2014).

Para Belik (2003), o conceito de Segurança alimentar leva em conta ainda três aspectos principais: quantidade, qualidade e regularidade no acesso aos alimentos. No que diz respeito à qualidade dos alimentos consumidos, o consumo da população não pode estar submetida a qualquer tipo de risco por contaminação ou outros problemas de apodrecimento, pois a qualidade dos alimentos diz respeito também à possibilidade de consumi-los de forma digna, permitindo com que as pessoas possam comer em um ambiente limpo, de acordo com as normas tradicionais de higiene.

A OMS, em 1989, informou que mais do que 60% das doenças de origem alimentar são as chamadas de DTA's, ou Doenças Transmitidas por Alimentos, sendo os agentes etiológicos: bactérias, vírus, fungos e parasitos, encontrados principalmente devido às práticas inadequadas de manipulação, falta de higiene durante a preparação, assim como equipamentos e estrutura operacional defasadas e inadequação ao processamento, que envolvem o controle de tempo e de temperatura (SILVA Jr, 2007 *apud* SILVA e COMIMN, 2013).

A condição do pescado vendido em feiras e mercados de Santarém virou notícia na mídia local, de forma preocupante, quanto à questão de segurança alimentar para a população, que faz consumo e até mesmo para quem trabalha com a manipulação do mesmo. Durante o trabalho de Brandão (2014), no principal Mercado de Santarém, foi possível evidenciar inúmeras irregularidades, como a conservação inadequada dos alimentos que necessitam de refrigeração; más condições de higiene dos equipamentos; falta de higiene pessoal dos manipuladores; resíduos de lixo jogados ao chão; em que todos esses aspectos comprometem a saúde dos consumidores.

O G1 Globo, em 2014, foi até a Feira do Pescado em Santarém para verificar em que condições são armazenados os peixes, antes de serem vendidos. Foi possível observar os comerciantes manuseando o pescado sem nenhum tipo de equipamento como luvas, máscaras ou

roupas adequadas, que venham a garantir a higiene: “Muitos peixes ficam em cima de balcões expostos e não passam por ambiente de refrigeração para manter a conservação. Em alguns casos, o alimento é guardado em recipientes 'vazados', que ficam no chão”, possibilitando a introdução de DTA's nos peixes. Na reportagem, a pesquisadora afirma que é possível evitar que os peixes comercializados em mercados se tornem focos das DTA's, através da mudança dos hábitos dos manipuladores do mercado, como a utilização de equipamentos de proteção individuais; os próprios manipuladores relatam não existir nenhum curso que oriente como conservar adequadamente o pescado (SITE: INFOPESCA/SP).

Brandão (2014) alerta a comunidade sobre a importância e urgência de execução de melhorias nos mercados de Santarém, sendo necessário tomar providências em relação a tal situação, assim como a capacitação e conscientização dos comerciantes, por meio da ação da vigilância sanitária, “a fim de que sejam passadas informações básicas a respeito das condições corretas de manipulação e comercialização dos alimentos”.

Em virtude das características de composição, e das condições de higiene, transporte e armazenamento, os pescados são vulneráveis à ação de micro-organismos deterioradores e patogênicos ao homem, que favorecem a colocação dos pescados no topo da lista de alimentos associados com doenças transmitidas por alimentos ou às DTA's (SALGADO et al 2006).

A Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA estabelece procedimentos de Boas Práticas para serviços de alimentação, buscando garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado para consumo, através da proteção à saúde da população contra possíveis doenças provocadas pelo consumo de alimentos mal preparados, apresentando a partir de regulamentos, que norteiam os manipuladores de alimentos (BRASIL, 2004).

As “Boas Práticas na Manipulação de Pescado” são consideradas técnicas de higiene, que devem ser obedecidas pelos manipuladores de alimentos, no caso dos pescadores, desde a pesca (captura) até a venda para o consumidor, considerando que todas as pessoas, que trabalham com alimentação, são consideradas “manipuladores de alimentos”, ou seja, quem produz, coleta, pesca, lava, descasca, corta, eviscera, cozinha, transporta, recebe, prepara e distribui o alimento; o objetivo dessas práticas é evitar a ocorrência de doenças transmitidas pelos alimentos e fazer com que os alimentos se conservem por mais tempo (SEAP, 2007).

No trabalho de Cabral (2012), é citado que o processo de educação, participativo e dialógico, bem como seu constante aprimoramento é fator determinante para que quaisquer objetivos de desenvolvimento local, uma vez que este é entendido como parte integrante e formadora dos projetos de Extensão, modificando as práticas e as ações dessa ferramenta nos ambientes de trabalho, ampliando os objetivos das ações de extensão e contribuindo para uma mudança de valores de forma que seja possível perceber tais processos, sendo este um grande desafio, que deve ser assumido nos processos educativos como na Extensão, que tem o poder de fazer dialogar conhecimentos acadêmicos, dito técnicos, com os conhecimentos tradicionais ou empíricos das populações locais, para utilizar os recursos endógenos de uma região para fortalecer a busca do desenvolvimento.

Yashiro (2007) cita que as condições inadequadas que são encontradas nas feiras livres acabam desencadeando fatores, que interferem diretamente na boa qualidade do pescado. E é com esse pensamento que se formula a proposta de capacitação para manipuladores do pescado do município de Santarém, onde o Projeto de Extensão Pesqueira REDE-ACQUAPACITA/UFOPA busca desenvolver o papel social da Universidade, desenvolvendo ações que venham a reduzir o impacto gerado pela falta de informação e de oportunidade quanto à solução de questões ambientalmente e socialmente preocupantes. O objetivo desse projeto de extensão foi considerar as condições atuais da qualidade dos pescados vendidos em Santarém, buscando capacitar, através do Curso de Boas Práticas na Manipulação de Pescado, os manipuladores de pescados das principais feiras e mercados de Santarém, através do levantamento teórico quanto às condições de saúde pública, considerando os princípios técnicos da Organização Mundial da Saúde. A metodologia se baseou em diálogos com os manipuladores e visitas técnicas nos locais de manipulação, evidenciando as necessidades relevantes às capacitações e aos debates que possam ser promovidos, contribuindo para o entendimento de uma gestão participativa em que o ator fundamental é o manipulador de pescado, por meio do qual se poderá desenvolver um controle de qualidade na manipulação, aplicada ao desenvolvimento da cadeia produtiva do pescado no município de Santarém.

O papel da extensão nesse processo é contribuir para corrigir negligências através de capacitações, sendo possível garantir os princípios da segurança alimentar, protegendo a saúde do consumidor e do fornecedor, além de alertar quanto aos perigos que podem encontrar; fornecendo uma proposta com ajustes às condições necessárias para a capacitação das atividades de

manipulação.

MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia foi realizada, de forma participativa, buscando o conhecimento de todos os sujeitos envolvidos, de maneira dialógica, através de contato direto em reuniões realizadas por órgãos do governo com representantes dos manipuladores de pescado de Santarém no período de fevereiro a agosto de 2016.

Nos dias 16 a 19 de Maio, foi realizado o “I CURSO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DO PESCADO, em parceria com o Sindicato dos Nutricionistas do Estado do Pará –SINDNUT; Divisão de Vigilância Sanitária –DIVISA; e o Centro de Referência a Saúde do Trabalhador –CEREST. A partir das coletas de dados, no mês de junho teve início um debate com um ciclo de palestras sobre as Condições da Qualidade da Cadeia produtiva do pescado, que contou com a participação de órgãos governamentais; pesquisadores da Universidade Federal do Oeste do Pará e Instituto Federal do Pará; e com manipuladores de pescado e seus respectivos representantes. As palestras abordadas foram: A Qualidade Alimentar e a Segurança Alimentar; As Condições da Cadeia Produtiva do Pescado e o Papel Desenvolvido pela Divisão de Vigilância Sanitária no Município de Santarém; Controle de Qualidade e Inspeção de Produto de Origem Pesqueira; e As Condições Legais da Cadeia Produtiva do Pescado no Município de Santarém e o Termo de Ajustamento de Conduta Proposto.

Em julho, ocorreu o “II WORKSHOP CONCAPPE”, com o ciclo de palestras sobre: “Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA e a Biossegurança na Manipulação do Pescado”. As palestras propostas seguiram os respectivos temas: Introdução às Práticas de Manipulação de Alimentos; Deterioração de Pescado de Água Doce; Microbiologia do Pescado e Doenças Transmitidas por Alimentos - DTA's; e a Biossegurança na Manipulação de Pescado. Ainda em julho teve início o “II Curso de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, Ênfase em Pescado”, a capacitação foi ministrada por quatro profissionais da área da saúde pública, como Vigilância Sanitária; Sindicato dos Nutricionistas e Centro de Referência à Saúde do trabalhador. O curso ocorreu de forma intensiva, seguindo as referências de apostilas e materiais sobre Manipulação de Pescado, assim como a orientação de acadêmicos de engenharia de pesca da Universidade Federal do Oeste do Pará.

Em todos os cursos, foram feitas entregas de cartilhas sobre as Boas Práticas na

Manipulação de Alimentos, esse material foi elaborado pela Secretaria Estadual de Saúde do Pará e entregue pelo Sindicato dos Nutricionistas do Estado do Pará.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Durante o I Curso de Boas Práticas na Manipulação de Pescado foi possível identificar alguns fatores relativos às condições da qualidade da cadeia produtiva do pescado, compreendendo que os maiores entraves e desafios a serem trabalhados, na busca da adequação da prática de manipulação dos pescados ofertados, nas feiras e mercados do município, sendo a falta de conhecimento quanto à gravidade das condições de manipulação e de instalações, sendo este um dos principais agravantes à saúde pública dos consumidores e manipuladores.

Com o Workshop sobre as condições da Qualidade da Cadeia Produtiva do Pescado, confirma-se que os manipuladores desconhecem a gravidade real da situação local, em que foi relatado que muitos participantes já sofreram alguma patologia decorrente da má manipulação dos alimentos e as próprias condições da infraestrutura. O II Curso de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos ocorreu, de forma intensiva, durante 05 dias do mês de Julho, nos quais foi preciso adequar o horário com o turno de trabalho dos manipuladores de pescado, que relataram as dificuldades em presenciar eventos diurnos, pois a recepção do pescado se faz nas primeiras horas da manhã e devido à falta de armazenamento adequado se torna inviável os manipuladores frequentarem o curso. Os relatos e debates sobre as condições reais do modo de manipulação do pescado corroboraram com o divulgado na mídia, no entanto, os manipuladores demonstraram interesse em desenvolver as práticas apresentadas durante os eventos do projeto REDE-ACQUAPACITA, em que a participação se fez de forma crescente, na medida em que compreendiam a proposta do projeto e a gravidade das condições do pescado manipulado (Gráfico 01).

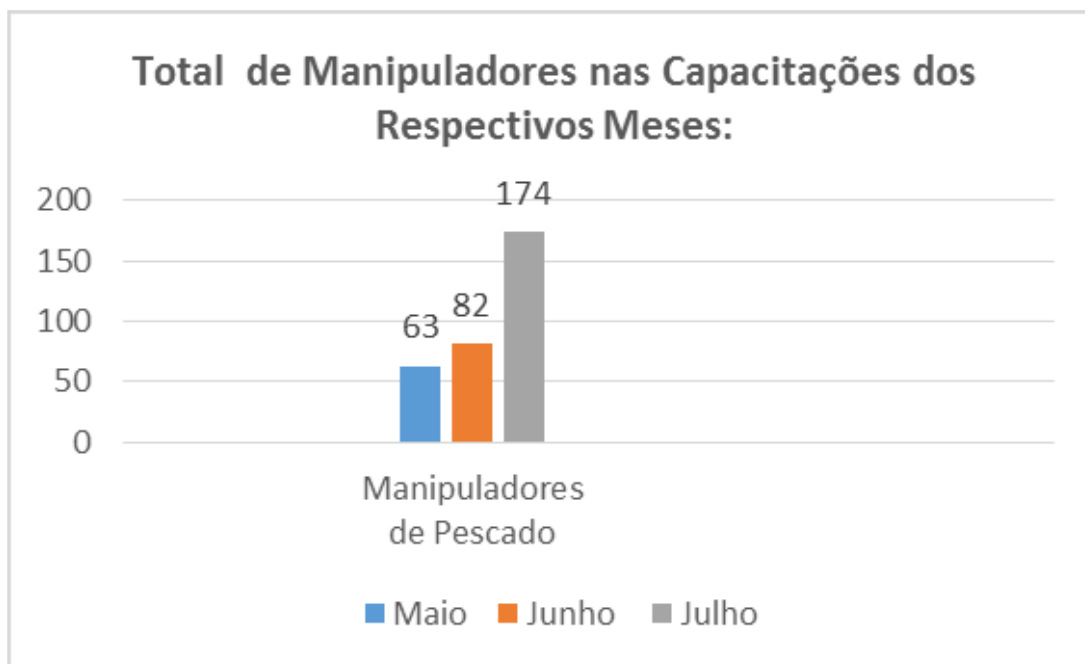


Gráfico 01. Distribuição da quantidade de manipuladores de pescados capacitados durante os eventos de extensão, como Boas Práticas de Manipulação de Pescado. – Fonte: Projeto REDE-ACQUAPACITA – Universidade Federal do Oeste do Pará, 2016.

As atividades de extensão apresentaram resultados positivos, uma vez que a participação anteriormente tímida dos manipuladores se desenvolveu em progressão. Durante esse período de atividades se identificou que o maior entrave para a capacitação está relacionado à interação dos órgãos institucionais, assim como a falta da informação, por parte dos manipuladores, quanto aos deveres e importância nas Boas Práticas de Manipulação de Alimentos. Essa evolução quanto ao aumento gradativo na participação da ação se fez através dos eventos (reuniões, visitas nos locais, e Workshop) que permitiram a confiança e a integração entre os atores envolvidos no processo de capacitação, bem como dos órgãos de fiscalização, com os representantes dos manipuladores e os pesquisadores da Universidade Federal do Oeste do Pará, corroborando com o papel social da universidade.

CONCLUSÕES

Compreendeu-se que o maior entrave para o desenvolvimento desta cadeia está relacionado à falta de informações quanto às Condições da Qualidade dos ambientes físicos e de profissionais em Mercados e Feiras de Pescados / alimentos, assim como a disponibilização de cursos específicos de Boas Práticas de Manipulação do Pescado. É possível identificar uma busca crescente por maiores informações e capacitações, por parte dos manipuladores de pescado, desta forma não se pode descartar o interesse pela busca por melhorias por parte dos mesmos, sendo necessária a interação entre os órgãos institucionais e governamentais, que venham a contribuir com o desenvolvimento positivo da Cadeia Produtiva do Pescado, entendendo que essa melhoria deverá iniciar com a capacitação dos profissionais diretamente envolvidos, com as atividades que permeiam essa cadeia.

O Projeto de Extensão Pesqueira REDE-ACQUAPACITA / UFOPA, por meio deste trabalho de extensão, envolvendo diálogos diretos e norteadores entre manipuladores, órgãos e profissionais de atividades na área de pescados, recomenda a elaboração de uma cartilha específica sobre “BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE PESCADO”, em parceria entre Ministério Público; Divisão de Vigilância Sanitária; Sindicato dos Nutricionistas do Pará; e da Universidade Federal do Pará, desta forma, a capacitação poderá se tornar o início para ações de melhorias nos estabelecimentos de trabalho, assim como contribuir, diretamente, com a melhoria nas condições de saúde pública de toda uma sociedade consumidora de alimentos vendidos nas Feiras e Mercados de Santarém, excluindo as condições higiênico-sanitárias vistas como desfavoráveis nas mesmas.

AGRADECIMENTOS

Agradecemos aos nossos voluntários, os acadêmicos da Engenharia de Pesca da Universidade Federal do Oeste do Pará - UFOPA e alunos do Técnico em Agropecuária do Instituto Federal do Pará – IFPA Santarém. Agradecemos aos parceiros do projeto: Sindicato dos Nutricionistas do Estado do Pará – SINDNUT; à Divisão de Vigilância Sanitária – DIVISA / Santarém. Pará; e ao Centro de Referência à Saúde do Trabalhador – CEREST/ Pará.

REFERÊNCIAS

BELIK W. Perspectiva Para a Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil. - Saúde e Sociedade v.12, n.1, p.12-20, Jan-Jun 2003.

BRASIL. Ministério da Saúde, Resolução Agência de Vigilância Sanitária. Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. In. DIÁRIO OFICIAL DA UNIÃO. Brasília, 16 de setembro de 2004. Fonte: portal.anvisa.gov.br/...RDC%2BN%2B216%2BDE%2B15%2BDE%2BSETEMBRO%2B – Acesso dia 22 Março às 23:45 de 2016.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF UNITED NATIONS; ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD (FAO/OMS). – O Estado da Segurança Alimentar e Nutricional no Brasil: Um Retrato Multidimensional - RELATÓRIO 2014 – Brasília, 2014.

SILVA, A. K da. COMIN, T. Avaliação de Boas Práticas de Fabricação em Panificadoras da região Lindeira. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso – Curso Superior de Tecnologia em Alimentos. Universidade Tecnológica Federal do Paraná. Medianeira, 2013.

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE - OMS - Segurança Básica dos Alimentos para Profissionais de Saúde. – Editores Martin Adams e Yasmine Motar Jemi; Título Original: Basic Food Safety for Health Workers; Tradução Andrea Favano – São Paulo, 2002.

CABRAL, C.M. A Engenharia de Pesca na Extensão Rural: ferramentas para diversificar e fortalecer o trabalho da Agricultura Familiar no Pajeú – 5º Encontro de Rede de Estudos Rurais. 2012.

YASHIRO, D.S. Qualidade do Pescado em Feira Livre. – Trabalho monográfico de conclusão do curso de Pós-Graduação em Higiene e Inspeção de Produtos de Origem Animal e Vigilância Sanitária Animal – Universidade Castelo Branco, São Paulo, nov. 2007.

BRANDÃO et Al. Agravantes Ambientais que Influenciam na Carne e no Pescado do Mercado Municipal de Santarém-PA. – Revista Em Foco / IESPES; Santarém, Ano 11, nº 21, 2014.

G1 GLOBO - Pesquisa analisa manuseio de pescado em feiras de Santarém, PA – Notícia disponível na página do Instituto de Pesca / São Paulo - Fonte: http://www.pesca.sp.gov.br/noticia.php?id_not=15311- novembro de 2014.

SALGADO, R. L; COSTA, J. C. B; CONTE- JÚNIOR, C. A. et al. Efeitos da embalagem em atmosfera modificada sobre as alterações microbiológicas, químicas e sensoriais de pargos. Revista Brasileira de Ciência Veterinária, 2006.

lo

SECRETARIA ESPECIAL DE AQUICULTURA E PESCA; Boas Práticas de Manipulação de Pescado; Série Formação e Valorização do Pescador – SEAP / PR, 2007.